

## Baricci, Brunello di Montalcino, rosso (2007)

|               |                      |
|---------------|----------------------|
| Region        | Toskana              |
| Erzeuger      | Baricci - Montalcino |
| Alkoholgehalt | 14 % vol.            |
| Rebsorte(n)   | Sangiovese           |
| Bestell-Nr.   | IT0020207            |

2007 ist definitiv der größte Jahrgang aller Zeiten in Montalcino – Mit der Höchstbewertung von 5 Sternen durch die Kommission des Consorzio del Vino Brunello di Montalcino geadelt! Vergleichbar in seiner Ausnahmegüte den allen Weinliebhabern bekannten Jahrhundertjahrgängen 2004 im Piemont, 2009 in Bordeaux und 2007 an der südlichen Rhône. MERUM wertet im großen Brunello-Test den ebenfalls großartigen Jahrgangsvorgänger als einen der drei besten Weine unter 170 degustierten und teilweise dramatisch teureren Prestigewächsen! Die langlebigen aristokratischen Brunelli von Baricci brillieren als urwüchsige unverwechselbare Sangiovese-Unikate mit Herz und Seele. Es sind Jahrgänge für Jahrgänge urtraditionelle Weine, die durch feinste Beerenfrucht (und zwar insbesondere die roten und nur sehr wenig die schwarzen, oft zur Überreife tendierenden Früchte, dazu Anklänge nach Kirschen, Rosen, Orangenblüten, balsamischen Noten und noblen mediterranen Kräutern), eine unvergleichliche Eleganz und ein langes Finale den Ruhm und den Mythos eines großen Brunello in die ganze Welt hinaustragen. Und dieser fabelhafte 2007er, ein ganz, ganz großes Jahr für die Region wie für unseren Traditionalisten Baricci selbst, ist bei aller inneren Dichte, samtener Fülle und lasziven Vollmundigkeit wegen seiner wohl zuvor so noch nie erreichten Frische geradezu ein Antipodenwein zu den nur allzu vielen „dicken“, marmeladigen Wuchtbrummen und zu den austauschbaren Weltweinen im technisch gestylten Einheitslook, die leider viel zu häufig in Italien,



gerade auch in der Toskana, vinifiziert werden. Liebhaber eines „altmodischen“, handwerklichen Weinstils werden begeistert sein: Die Zeit scheint still zu stehen. Oder gar zurückgedreht. In eine Epoche, als die Begriffe ‚winemaking‘ oder ‚Atomisierung‘ von Weinen und ‚labortechnische Wiederausarbeitung‘ (heiße Kandidaten für das Unwort des Jahres wahrer Weinliebhaber!) unbekannt waren und handwerkliches Ethos eines visionären Wein„bauern“ allein die Qualität und Größe eines Weines bestimmte. Ein Glas Brunello, Baguette mit Antipasti und Käse und eine emotionalberührende Abendstimmung in Montalcino: Herz, was begehrt Du mehr? Verstehen Sie, werte Kunden, mich bitte nicht falsch. Früher war nicht alles besser. Bei weitem nicht. Ich begrüße natürlich viele Neuerungen, die in den letzten Jahrzehnten die Welt so positiv veränderten. Aber manche tradierte Wertvorstellungen kommen meinem Weltbild auch sehr nahe. Dazu gehören Verlässlichkeit, Ehrlichkeit, Weltoffenheit, keine Toleranz der Intoleranz gegenüber und die Liebe zum Echten. Zum wahren Leben. Darüber kann natürlich jeder von uns unterschiedliche Vorstellungen haben, gemeinsam finden könnten wir uns vielleicht in einem ureigenen, unverfälschten Kosmos, wie ihn dieser Archetypus von Brunello sein eigen nennt: Ein nobler Kern intensiver Mineralität, eine betörend saftige Frucht, deren Opulenz von einer nahezu nordischen Kühle ummantelt wird und cremige, fabelhaft seidene Tannine verwöhnen, nein, streicheln und lieblosen zärtlich die Zunge. Welch phantastische Säurestruktur (!) für einen Südwein, welche herrlich balancierte Textur, welche Präzision und welche animierende Trinkigkeit! Diese betörend duftige und zugleich wilde aromatische Transparenz, gepaart mit warmer Kraft und Würze sowie balsamisch reifer Süße, machen Nello Bariccis unmodisch-urwüchsigen Brunello einmalig und stets mit Freude in einer Blindprobe identifizierbar. Dies ist burgundische Noblesse in erfrischend spröder Verpackung, Montalcino ungekünstelt, Landschaft von großem Reiz und herber Schönheit. Wie der Wein – authentischer kann man einen Brunello auf der Flasche nicht erleben! Vergleichen Sie, werte Kunden, Qualität und Preis dieses edlen Weines doch bitte einmal mit dem der Montalciner oder irgendeinem anderen Weltklassewein aus Italien: Er macht schlichtweg Staunen! Selbst in den Prestigeregionen der Weinwelt gibt es sie also noch, selten zwar, aber bisweilen kann man sie finden – Fabelqualitäten zu werten Preisen, wie dieser authentische Heimatwein voller Noblesse, Charakter und Originalität! Mein Fernweh nach Montalcino entflammt jedenfalls stets aus Neue, wenn ich ihn zu Hause verkostete: Ein Brunello, der nach nichts außer Brunello schmeckt! Brunello Baricci 2007 – Das muss nochmals ganz deutlich gesagt werden: Ein urtraditioneller Rotwein nobelster toskanischer Provenienz! Eine begeisternde, eher ungewöhnliche Frische und eine formidable Struktur, eine traumhafte Balance aller Komponenten, ein samtener Körper, seidene Tannine und eine geradezu burgundische Präzision in Reinkultur! Liebhaber originärer winzerlicher Handwerkskunst, deren Visionen großer Weine in unverfälschten ... Sie finden den kompletten Text auf unserer Web-Site (siehe QR Code).

Allergene

Sulfite

Analysedatum

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30  
E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333